

Kesan sumber makanan halal

SALAH satu faktor utama ibadah diterima Allah adalah sama ada makanan yang diambil itu halal atau sebaliknya. Hal itu bergantung kepada cara kita mengendalikan makanan tersebut dan sumbernya tidak meragukan.

Masalah yang selalu dihadapi ialah dalam menentukan sumber makanan halal tersebut kerana sukar mengetahui di manakah sumber diperoleh.

Justeru, industri makanan halal memerlukan *traceability system* (sistem mampu kesan) atau penjejakan yang komprehensif dan boleh dipercayai bagi memastikan pelanggan sentiasa dilindungi dan selamat daripada termakan makanan tidak halal tanpa menyedarinya.

Timbalan Dekan (Penyelidikan dan Pengajian Siswazah), Fakulti Bioteknologi dan Sains Biomolekul, Universiti Putra Malaysia (UPM), **Prof. Dr. Shuhaimi Mustafa** berkata, produk halal yang termasuk bahan, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan dan pengedarannya mesti mematuhi sepenuhnya undang-undang dan peraturan halal sebagaimana terkandung dalam undang-undang syariah.

"Keseluruhan rantai proses pengeluaran dan aktiviti mesti diperaku sebagai mematuhi peraturan halal. Jika produk makanan mengandungi bahan yang diimport, maka setiap satu bahan itu mesti diperiksa dan disahkan status halalnya," katanya dalam syarahan

perdana bertajuk *Halal Food Authenticity: Does it Matter to You?* di UPM Serdang, Selangor baru-baru ini.

Katanya, terminologi untuk menggambarkan proses itu adalah mampu kesan.

Beliau menambah bahawa mampu kesan boleh digunakan untuk mengesan status halal produk sesuatu makanan itu pada setiap peringkat rantai pengeluaran. Ini kerana ia mengandungi semua maklumat berkaitan proses yang telah dilalui produk makanan halal berkenaan.

"Dengan mempunyai sistem mampu kesan, peringkat kritikal kawalan halal boleh dipantau sepenuhnya.

"Jika produk itu disyaki tercemar dengan elemen tidak halal, maklumat terperinci boleh diperoleh untuk mengenal pasti tempat ia berlaku dan seterusnya tindakan sewajarnya dapat diambil untuk memperbetulkannya," katanya.

Justeru, beliau berkata, sistem mampu kesan yang komprehensif dan yang boleh dipercayai dalam rantai pembekalan makanan halal akan meningkatkan ketelusan serta memperkukuh integriti halal.

Pertumbuhan pasaran halal dunia dijangka berkembang 5.8 peratus setahun sehingga 2020, manakala pasaran bagi barangan halal yang diperaku dijangka tumbuh sebanyak 26 peratus.

Turut hadir Dekan, Fakulti Bioteknologi dan Sains Biomolekul, Prof. Dr. Arbakariya Ariff.



Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH)

معهد أبحاث المنتجات الحلال

(Halal Products Research Institute)



SHUHAIMI Mustafa berdiri di hadapan bangunan Institut Penyelidikan Produk Halal UPM, Serdang.